

## 新型果凍產品技術開發

### 計畫目標

開發出有別以往果凍食用方式，以包裝方式而言，由一口食用改變為多次食用，內容物也由彈性不易破裂改變為易破碎，進而開發出新型果凍，以增加果凍製造業競爭力。

### 執行成果

已按照新型果凍產品技術開發計畫，如期開發出奶嘴造型吸的果凍，同時已接獲內外銷訂單，增加公司整體競爭力。

### 新產品 / 新技術簡介

利用模具改變果凍包裝方式，將果凍杯轉變為奶嘴造型，類似嬰兒吸食奶汁，而果凍與人體食用接觸面縮小為 0.4cm，大幅降低顆粒狀果凍不易破碎之困難，同時改變膠體的混合比例，將彈性堅強的果凍改變為易食用之食品。

### 技術合作單位

無，由本公司獨立開發產品。

### 成果應用領域

從四月初計畫開始至今，“新型果凍技術開發”，目前依照仍進度進行中，至今已開發出有別於傳統果凍質感的產品，共有 6 種新口味（優酪、草莓、葡萄、青蘋果、芒果、荔枝），對於公司業務的推展有莫大的助益！

由於此次開發重心為改善蒟蒻具有高彈性不易破裂缺點，改變果凍內容物膠體部份及果凍包裝食用方式，所以計畫分成 3 組人員進行研究開發，再經過這幾個月而努力研究下，已可見產品成果，再市調的過程中，普遍受到好評。

因為去年在美國（盛香珍）發生食用蒟蒻果凍不幸致死兒童事件，引發許多國家禁止進口蒟蒻果凍等相關產品，造成本公司及其他果凍製造業外銷訂單一落千丈，為使公司損失與傷害降至最低，所以積極著手進行研究“新型果凍產品技術開發”，此項產品命名為“吸的果凍”，不論口感



貼標機



產品

或是外型都有別於一般人對於傳統果凍的刻板印象。

且在經過本公司國貿部長期的努力下，已陸續接獲訂單，目前此項產品已成功外銷到美國、哥斯大黎加、牙買加、哥倫比亞、瓜地馬拉、宏都拉斯等國家。未來將再繼續開發其他國家，以期增加產品效益，幫助公司獲得更大利益！

更值得一提的是，除了與合作廠商向陽機械委外勞務費 130 萬之外，更在 11 月 1 日與上海美吉食品有限公司簽訂技術轉移備忘錄，總金額約新台幣 200 萬元整，不只提昇本公司的產品技術開發外，更是果凍製造業一大突破。

### ■ 專案執行重要心得

於去年於美國有孩童因食用蒟蒻果凍不幸致死事件發生，造成美國 FDA 禁止蒟蒻果凍相關產品進口，引發其他國家也禁止進口事件，使得公司損失慘重，為了使公司損失降至最低，並提高公司產品競爭力，因而產生此次“新型果凍產品技術開發計劃”。在此次計劃中學習到許多新技能，先就內容物方面來談，以往蒟蒻果凍的口感為 Q 而不易斷裂，所以如果食用不當時，容易在吞嚥過程中，卡在咽喉處造成危險，為改善這項缺點，所以在配方上，除了降低蒟蒻粉的使用比例，並且重新調整其它膠體用量，使之改變為易碎又帶有咀嚼感的口感，藉由此調配配方的過程中，學習到夠多膠體不同的特性與運用的方式，使研發人員在專業知識上，更加進步。

再則於產品包裝外觀上，原本蒟蒻果凍大都為小杯容器，方便一口食用，這樣的大小容易使小朋友在食用時發生危險，所以不僅調整內容物質感，更將外型更改為奶瓶造型，在不斷修改模具過程中，學習到設計圖的畫制與機台的修改調整，使生產過程能順利充填殺菌。

另一重要技術為自動化的過程，由於協力廠商向陽機械大力幫助，對於工務人員機台動向的規劃，各種機台（例如：充填機、殺菌機、貼標機……等）的整裝、修改調整等技術都有相當大的提昇。

相信在整個計劃完成之後，公司內部相關人員更能體會了解分工合作的重要性，大家同心協力完成一項計劃，有助於計劃順利完成更能增進員工專業知識的提昇。



充填機